

Rosenblüten – Rezepte

Rosencreme mit gezuckerten Rosenblättern

Zutaten für 4 Portionen blumiges Sommerdessert

- 200 ml Milch
- 3 EL Rosenwasser
- 5 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 Becher Sahne, geschlagen
- 1 TL Zitronensaft
- Blüten - Blätter, von 2 ungespritzten Duftrosen
- 1 Eiweiß, verquirlt
- n. B. Zucker



Für die Creme Milch und Rosenwasser aufkochen, Eigelb und Zucker schaumig rühren, Milch angießen, in den Topf zurückgeben und zur „Rose“ kochen. Das bedeutet: eine Creme bei kleiner Hitze ständig rühren und knapp vors Kochen bringen. Das Eigelb muss binden und darf nicht scheiden. Die Creme wird dicklich und zeigt beim Durchrühren Formen, die an Rosenblüten erinnern.

Wichtig: Creme völlig auskühlen lassen, dann Rahm darunter ziehen und mit Zitronensaft abschmecken.

Rosenblätter mit Eiweiß bepinseln und mit Zucker bestreuen.

Creme auf Tellern anrichten, Rosenblätter dazulegen.

Schwierigkeitsgrad: normal, **Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

Kandierte Rosen

- Zutaten für 4 Portionen für das etwas andere Dessert:
- 4 ungespritzte Blüten von Rosen (Rosenköpfe),
 - 2 Eier, davon das Eiweiß
 - 200 g Zucker

Rosenköpfe vorsichtig waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und auf die Seite legen. Das Eiweiß mit einer Gabel etwas aufschlagen, jedoch nicht bis es weiß wird! Jetzt die Rosenköpfe mit einem Backpinsel mit dem Eiweiß bestreichen und dick mit Zucker bestreuen, noch besser in Zucker *tunken*.

Die Rosen jetzt mit Backpapier auf ein Backblech legen und 1 Stunde bei 50 Grad im Backofen *trocknen*.

Möglicherweise gelingt die Verarbeitung mit einzelnen Blättchen leichter, also die Rose vorsichtig auseinander zupfen, Blätter mit Eiweiß einpinseln und Zucker drüberstreuen. Dann bei Zimmertemperatur trocknen, im Ofen könnte es zu heiß werden. Die einzelnen Blättchen können beim Dekorieren wieder zu einer Rose zusammengelegt werden. Man kann mit den Rosen eine Torte verzieren oder als Dekoration von Desserts verwenden und sie tatsächlich auch essen.

Schwierigkeitsgrad: einfach, **Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

Tipp:

Die besten Rosen sind stark duftende „ROSA CENTIFOLIA“ oder „ROSA DAMASCENA“, aber auch Strauch- und Kletterrosen, wie u. a. „ROSE DE RESCHT“ und andere stark duftende Gartenrosen sind gut geeignet. Selbstverständlich sollten sie ungespritzt sein und die Blüten schon weit genug entwickelt sein, um ein schönes Aroma zu entfalten.

Rosenblüten Bowle

- 25 Duftende ungespritzte Rosenblüten
- 2 L Weißwein oder Rosé
- 200 g Zucker
 - 1 Zitrone – Saft, frisch ausgepresst
 - 1-2 Orangen – Saft, wg. der Farbe auch Blutorange
 - 1 Flasche Prosecco oder trockenen Sekt
 - 1 Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure
- n. B. Sirup, wenn möglich Rosensirup – Rezept s. u.



Blütenblätter von stark duftenden Rosen abzupfen.

Alle Zutaten außer dem Prosecco und Mineralwasser in ein großes Gefäß geben und möglichst einen Tag zugedeckt ziehen lassen. Vor dem Servieren die Blütenblätter abseihen, die Flüssigkeit in ein Bowlengefäß geben und den gekühlten Prosecco oder Sekt und Mineralwasser dazugeben.

Zur Dekoration einige schöne Rosenblütenblätter auf der Bowle schwimmen lassen.

Schwierigkeitsgrad: einfach, **Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten, **Ruhezeit:** ca. 1 Tag

Rosensaft

- 20 Duftrosen-Blüten, Blättchen
- 2 Liter Wasser
 - 4 Zitronen, Saft, frisch ausgepresst
- 1 kg Zucker

Das Wasser auf etwa 40 Grad erhitzen, den Zitronensaft hinzufügen und über die gut gewaschenen Rosenblütenblätter gießen. Das Gefäß gut verschließen und ungefähr 12 Stunden ziehen lassen.

In einen Kochtopf geben und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Die Blütenblätter abseihen.

Den Saft wieder in den Kochtopf geben, mit Zucker und Zitronensaft unter ständigem Rühren aufkochen.

Heiß in Flaschen füllen und sofort verschließen.

Schwierigkeitsgrad: einfach, **Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

Rosensirup

- 1 Liter Wasser
- 1 kg Zucker
- 1 Liter Blüten - Blätter, ungespritzt von duftenden Rosen
 - 2 Zitronen, ungespritzt
- 1 EL Zitronen - Säure



Wasser und Zucker aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Erkalten lassen. Die Rosenblütenblätter in ein großes Glas füllen. Die Zitronen heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Die Zitronenscheiben und die Zuckerlösung dazugeben. Das Ganze abdecken und ca. 6-7 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Achtung! Auf die Zitronenscheiben aufpassen, die fangen leicht an zu schimmeln, wenn die Blätter länger ziehen und dann kann man das Ganze nur noch wegwerfen.

Danach filtrieren und in gut gespülte, im Backofen getrocknete, am besten noch warme Flaschen füllen.

Je dunkler die Rose ist, desto dunkler wird der Sirup, aber auch rosafarbene Rosen enthalten schon eine beachtliche Menge Farbstoff. Der Sirup schmeckt in Sekt, als Parfait oder auch in einer Creme.

Schwierigkeitsgrad: einfach, **Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

Rosenlikör

- 5 Handvoll Ungespritzte Blüten - Blätter von Rosen
- 70 cl Schnaps, (Doppelkorn, Klarer oder Wodka)
- 25 cl Zuckersirup
- 5 cl Grenadine Sirup

Für 1 Liter Likör die Rosenblütenblätter in ein weithalsiges Gefäß geben und mit dem Alkohol übergießen. Mindestens 4-6 Wochen stehen lassen. Dann Abfiltrieren und mit Zuckersirup süßen. Dann noch einige Wochen stehen lassen, je länger je besser. Dann noch einmal abfiltrieren und nach Wunsch mit Grenadinesirup rötlich färben. **Schwierigkeitsgrad:** einfach, **Zubereitungszeit:** ca. 5 Minuten

Rosenmarmelade

- 10 Handvoll Rosen - Blätter, frische
- 1 Pck. Gelierzucker, (2:1 oder 3:1)
- 1 Liter Wasser
- 3 Zitronen, frisch gepressten Saft
- 1 Pck. Vanillezucker
- Rum

Die angegebenen Zutaten vermengen und 20 Min kochen.

Saubere Gläser mit Rum ausspülen, die Marmelade sofort heiß einfüllen und verschließen.

Schwierigkeitsgrad: einfach, **Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten

Rosenblütengelee

Zutaten für 6 Portionen

- ¾ Liter Zitronensaft
- ¾ Liter Wein, weiß, trocken
- ¾ Liter Wein (Roséwein)
- 3 kg Gelierzucker
- 500 g Blüten von duftenden Rosen
- 2 EL Rosenwasser
(in der Apotheke erhältlich)



Rosenblüten waschen und zum Abtropfen auf ein Sieb geben.

Dann mit dem Roséwein und 1 Kilo Gelierzucker ansetzen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag Weißwein, Zitronensaft und den Rest des Zuckers zugeben, alles zum Kochen bringen und nach 4 Minuten durch ein Sieb abschütten, Rosenwasser zugeben, umrühren und in Gläser füllen. (Gelierprobe!) Als Dekoration kann man eine ganze Rosenblüte auf den Boden des Glases geben und dann die Masse darüber füllen.

Schwierigkeitsgrad: einfach, **Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

Apfelgelee mit Rosenblüten

Zutaten für 12 Portionen

- 1 Liter Apfelsaft, klarer
- 1 kg Gelierzucker
- 2 Handvoll Blüten von Rosen
- etwas Rosenwasser
(in der Apotheke erhältlich)



Rosenblüten waschen, abtropfen lassen, vorsichtig trocken tupfen und ein Drittel der Menge in feinen Streifen schneiden. Apfelsüßmost mit Gelierzucker und den ganzen Rosenblättern in einen Topf geben, zum Kochen bringen und bis zur Gelierprobe kochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Rosenwasser beifügen. Die geschnittenen Rosenblätter in gut gereinigte Gläser aufteilen und das heiße Gelee durch ein Sieb einfüllen. Gläser sofort verschließen und solange auf den Kopf stellen, bis sie etwas abgekühlt sind.

Die Gelierprobe wird folgendermaßen gemacht: etwas Gelee auf einen Teller geben und erkalten lassen, nach dem Erkalten muss das Gelee vollkommen fest geliert sein.

Schwierigkeitsgrad: einfach, **Brennwert p. P.:** 365, **Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten



Rosen - Champagner - Konfitüre

- 500 g Rosen - Mus (s. unten)
- 375 ml Sekt, rosé
- 125 ml Wein, rosé
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 kg Gelierzucker

Alle Zutaten werden in einen Topf gegeben, der nur halb gefüllt sein sollte. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen. Sofort in Gläser füllen und verschließen.

Schwierigkeitsgrad: einfach, **Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten

Rosenmus

- 350 g Blüten, Duftrosenblätter
- 500 g Gelierzucker
- 125 ml Wasser oder Rosensaft, (s. obiges Rezept)



Bei der Zubereitung ist es wichtig, die weißen unteren Enden der Rosenblätter, die in dem Blütenkelch stecken, mit der Schere abzuschneiden. Die weißen Spitzen enthalten leichte Bitterstoffe, die den Geschmack der Leckerei stark beeinträchtigen würden. Die Rosenblütenblätter behutsam waschen, klein schneiden und in eine Schüssel geben. Gelierzucker hinzu mischen und alles durch einen Fleischwolf drehen oder im Mörser zerstoßen. Es kann etwas Wasser oder Rosensaft (Rezept s. o.), maximal 125 ml, dazugegeben werden. Dieses Rosenmus kann auch eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt verarbeitet werden.

Das Mus ist auch als Grundlage für die Konfitüre, Rezept s. o. gut geeignet.

Schwierigkeitsgrad: einfach, **Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten

Blüten – Butter

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
- 1 Handvoll Duftende Rosen - Blüten auch mit anderen farblich passenden Blüten wie Veilchen etc

Zimmerwarme Butter oder Margarine glatt rühren, dann die Blüten untermischen.

Masse in Rollen oder zu kleinen Kugeln formen und in Alufolie wickeln. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Es eignen sich: Basilikumblüten, Kapuzinerkresseblüten, Nelkenblüten (Dianthus "Red Feather"), Rosenblüten, Rosmarinblüten, Borretschblüten, Lavendelblüten, oder Stiefmütterchen.

Schwierigkeitsgrad: einfach, **Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

